

「ディ・チェコ」ブランドのパスタ初導入！「キャラメルナッツブリュレ」など人気メニューも再登場

## ロイヤルホスト 9月19日（木）グランドメニュー改訂

ロイヤルホスト 環境負荷低減への取組み ～メニューブック再資源化へ～

「ロイヤルホスト」は、2024年9月19日（木）にグランドメニュー改訂を実施いたします。今回のグランドメニュー改訂では、歯応えや小麦本来の豊かな香りと味わいが特徴の「ディ・チェコ」ブランドのパスタを初導入。「ディ・チェコ」ブランドのパスタは、低温でゆっくり乾燥させることで小麦の風味を残しながらも、モチモチとしてコシのある食感が特徴です。ロイヤル定番のパスタソースにマッチする麺の使用で、より美味しくリニューアルいたします。また今年6月より、店舗から回収したメニューブックを再資源化する取組みを始めました（一部店舗を除く）。持続可能なレストラン運営と、さらなるSDGsの推進に取組んでまいります。



※画像はイメージです

日頃よりご愛顧いただいているお客様からのご要望にお応えし、「チキンのジューシーグリル」、「キャラメルナッツブリュレ」など、今年5月のグランドメニュー改訂で販売休止としたメニューの中から、復活を望む多くの声が届いた一部の商品をリニューアルし再販売いたします。

「あつあつ鉄板チキングリル～バター醤油ソース～」は、「チキンのジューシーグリル」を、大判焼きスタイルに変え再登場。あつあつの鉄板に盛り付けたスパイシーな鶏もも肉を半熟のフライエッグと共に楽しみください。また、デザートでは「キャラメルナッツブリュレ」を、ブラックファストメニューでは「モーニングビーフジャワカレー」と「朝の和風ハンバーグ膳」を、ランチメニューでは「トリブルグリル」をリニューアルし再販売いたします。

ロイヤルホストは創業以来、美味しさと、安全・安心な「食」の提供に向き合ってきました。これからも「美味しさ」と「おもてなしの心」を皆様におとどけてまいります。

### ■グランドメニュー 販売概要

販売期間：2024年9月19日（木）～ / 販売時間：10時30分～

対象店舗：ロイヤルホスト 計216店舗

※駒沢店、京都高島屋S.C.店は一部メニューが異なります。

※以下の空港、百貨店、病院内の店舗等は対象外です。

九州大学病院店、羽田空港店、神戸空港店、広島空港店、鹿児島空港店、那覇空港店、新千歳エアポートレストラン by ROYAL HOST、名古屋星ヶ丘店

※配信日時時点の店舗数です。※価格と販売期間、販売時間が異なる店舗がございます。

#### <本件に関するお問い合わせ先（報道関係）>

ロイヤルホールディングス事務局(株式会社サニーサイドアップ.内) Mail:royalhd@ssu.co.jp  
担当:星(080-4652-4607)、渡邊(080-9686-4598)、佐藤(070-1639-9609)、一瀬、島村  
ロイヤルホールディングス株式会社 広報部 Tel: 03-5707-8852 Mail: [koho@royal.co.jp](mailto:koho@royal.co.jp)

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください。

## 2024年9月メニュー改訂 商品紹介（一部）

### <リニューアル・再販売メニュー>

※画像はイメージです

#### ●グランドメニュー ※販売時間 10時30分～



#### あつあつ鉄板チキングリル～バター醤油ソース～

1,180円（税込1,298円）

あつあつの鉄板に盛り付けたスパイシーなチキンのグリルは、大判焼きスタイルで再登場。柔らかな食感の鶏もも肉を、表面はパリッと中はジューシーに焼き上げました。バター醤油ソースをかけて、半熟のフライエッグと共に食べるとよりまるやかにお召し上がりいただけます。



#### キャラメルナッツブリュレ

780円（税込858円）

多くのお客様から復活を望まれるお声をいただいた「キャラメルナッツブリュレ」が再登場。チョコレートアイスクリームに塩キャラメルアイス、サクサクと香ばしい食感のキャンディングピーカンナッツを重ねました。表面はバナナと一緒にカリッとキャラメリゼしたデザートで、チョコレートのコクとキャラメルの甘みが美味しいパフェです。

#### ●ブラックファストメニュー ※販売時間 OPEN～10時30分

※一部店舗では取り扱いのないメニュー、価格が異なるメニューがございます。



#### モーニングビーフジャワカレー

1,000円（税込1,100円）



#### 朝の和風ハンバーグ膳

1,030円（税込1,133円）

#### ●ランチメニュー ※販売時間 10時30分～15時00分

※一部店舗では取り扱いのないメニュー、価格が異なるメニューがございます。



#### トリプルグリルランチ ドミグラスソース

（スープ・ライス付）

1,380円（税込1,518円）

### ●新パスタ麺「ディ・チェコ」ブランドのパスタについて

今回新たに「ディ・チェコ」ブランドのパスタを導入することで、こだわりのパスタメニューをより美味しくリニューアル。「ディ・チェコ」ブランドのパスタは、1831年創業イタリアのディ・チェコ社が製造。伝統的なブロンズ製ダイス（押し型）を使用することでパスタの表面にザラツキを与え、ソースの絡みをよくするだけでなく、独特な食感を生み出しています。パスタを低温でゆっくり乾燥させることにより、小麦の風味を残しモチモチしてコシがある絶妙な食感をお楽しみいただけます。



<パスタ商品イメージ>

【参考】日清製粉ウェルナ「ディ・チェコ」パスタ製品情報

<https://www.nisshin-seifun-welna.com/index/dececco/>

## ロイヤルホスト 環境負荷低減の取組みについて

### <メニューブック 難処理古紙の再資源化の取組み>

ロイヤルホストでは、店舗から回収したメニューブックを紙原料として再生すべく、デリカフーズグループ、リーガルサービス株式会社、王子マテリア株式会社と連携し、2024年6月より再資源化の取組みを開始しました。

メニューブックに使用している紙原料は、耐久性や浸水性を考慮した表面加工を施しております。加工があることにより今までは再生紙とすることが困難で、固形燃料（RPF）への再生を行ってまいりました。しかしながら、この度「古紙の森リサイクル推進工場」を称する王子マテリア株式会社江戸川工場の技術を経て、再資源化（白板紙）を実現しました。また、固形燃料再生時と比較し、CO2排出削減にも貢献することができました。今回の取組みではデリカフーズグループ、リーガルサービス株式会社、王子マテリア株式会社江戸川工場と連携し、排出～集約～再生のスキームを構築しております。

### 2024年6月 再資源化の実績

対象：ロイヤルホスト 203 店舗

実績：店舗から回収したメニューブック 11.93 t のうち 10.14 t を白板紙に再生

（15%は加工部分のため、加工部分 1.79 t は王子マテリア江戸川工場内自家発電施設にて再利用）

環境貢献：18.92 t CO<sub>2</sub>/ t の削減（RPF 製造の場合との対比）

### <ロイヤルグループ サステナビリティ基本方針>

私たちロイヤルグループは、“食”&“ホスピタリティ”企業グループとして、事業活動を通じて、社会・環境問題への対応に積極的に取り組み、各ステークホルダーとのつながりを大切に明るい未来の創造と持続可能な社会の実現に貢献します。